Rok II. 20 lipca 1930 r. Nr. 15

MATKA I GOSPODYNI

DODATEK DWUTYGODNIOWY DO „DZWONU NIEDZIELNEGO" Nr. 29.

Św. Anna, patronka matek.

Któż z nas nie wie, kim była św. Anna, ta najszczęśliwsza, po Marji, Matka. Miała ona, wedle tradycji, jedną tylko córeczkę. Od najpierwszych dni, po urodzeniu Marji, czuło jej serce matczyne, że to śliczne dziecię, które jej Bóg dał, nie jest zwykłem dzieciątkiem. Niepokalane poczęcie Marji, chociaż nikomu wtedy nie znane, musiało odbić się na świętości tej najpiękniejszej po Bogu duszy.

Nic też dziwnego, że malutką jeszcze będąc, Marja Panna, zapragnęła oddać się wyłącznie służbie Bożej. Był podówczas zwyczaj, że świątobliwi rodzice oddawali swe córki na wychowanie do pobożnych, Bogu oddanych niewiast, mieszkających przy świątyni. Porównać by to można było z obecnem oddaniem dziecka na wychowanie do klasztoru.

Rozstanie się z taką Dzieciną, jaką była Marja, musiało być dla św. Anny olbrzymią ofiarą. A jednak uczyniła to chętnie, bo sama Boga serdecznie kochała i gotowa była na wszelkie ofiary.

Dziś nie ma zwyczaju oddawania dzieci na służbę Bożą już w tak młodym wieku, ale i dziś się zdarza, że Bóg powołuje nam syna lub córkę na wyłączną swą służbę.

Matki drogie, Wy, które Bóg taką łaską nawiedza! Nie ociągajcie się ze złożeniem ofiary; nie brońcie, nie powstrzymujcie dziecka waszego od spełnienia tej Bożej służby, ale przeciwnie dopomagajcie modlitwą, prosząc Boga dla syna lub córki o wytrwanie. Cieszcie się, chociażby Wam przy rozstaniu łzy płynąć miały. Im większy ból rozkrwawiać będzie Wasze serce, tem milszą będzie Bogu ofiara Wasza.

Dr. Estreicherowa.

Nasze rozmowy.

W każdej porze roku lubią niewiasty opowiadać sobie „ploteczki", ale podczas lata, to takim opowiadaniom wprost niema końca. Zbierze się parę gospodyń w niedzielne popo-

łudnie, posiadają sobie na łące koło domu, albo na ławie i dalejże opowiadać sobie: „A wiecie, że Adamowa niedawno tak się z mężem pokłóciła, że aże sąsiedzi musieli rozbrajać, bo byliby się na śmierć pozabijali“. A ja znów widziałam, jak Antek, narzeczony Józki Pietrkowej inną dziewczynę bałamuci i za oczyma Józki, do Mańki się zaleca“ i t. d. Całe godziny schodzą na takich ploteczkach: ta widziała to, druga słyszała co innego, trzeciej opowiadali o kimś, że tak to powiedział i tak bez końca.

A nie myślcie, że to tylko na wsi tak plotkują, w mieście usłyszycie to samo. Trzeba by tylko pójść do domów, do kuchni lub postać na ulicy, a zewsząd się usłyszy, ża ta na tą, tamta na tamtą lub tamtego coś plotkuje.

I rozmawiają sobie ludzie spokojnie, nie zdając sobie sprawy z tego, że takie rozmowy są najczęściej obrazą Boską, a więc grzechem.

U nas mało jest niewiast, któreby należycie wiedziały, co mówić wolno, a o czem lepiej zamilczeć. Zdaje się bardzo wielu, nawet pobożnym osobom, że jeżeli opowiedzą o bliźnim prawdę, to chociażby była niekorzystna, grzechem nie jest. Ale tymczasem w rzeczywistości jest inaczej. Pan Bóg zakazuje wszelkiej obmowy, t. j. wyjawiania bez potrzeby jakichkolwiek bądź wad bliźnich i uchybień i urabiania im przez to złej opinji.

Mowy naszej powinniśmy używać na to jedynie, by tym darem bożym chwalić Boga. A jakąż to chwałę może mieć Pan Bóg z obmowy? Najczęściej osoba obmawiana nie jest przytem, jak się o niej źle mówi; poprawić się więc nie może, a tylko inni ludzie, słuchający, co o niej złego mówią, pomyślą sobie w duszy: „Ależ to jest dopiero zła i niegodna osoba“. I już grzech gotów. A kto go ma na sumieniu: ten kto bez potrzeby źle o bliźnim mówi i ten, co słuchał obmowy.

Można mówić o grzechach ludzkich, można opowiadać, ściśle trzymając się prawdy, o wypadkach, zbrodniach i występkach, ale opowiadając nie wolno wymienić osoby która się tego lub innego czynu dopuściła.

Gdyby ludzie byli dobrymi, takiemi, jakiemi by nas Pan Bóg chciał widzieć, to zamiast opowiadać o innych, co kto złego zrobił, starali by się sami żyć wzorowo, a na bliźnich modlitwą i przykładem tak oddziałać, ażeby byli lepszymi.

Matki, które przy dzieciach opowiadają o różnych plotkach popełniają podwójne zło: same grzeszą i gorszą maluczkich.

Niech dziecko rośnie w domu w przekonaniu, że bliźniemu sławy zupsuć nigdy nie wolno; niech wie, że zamiast wyszukiwać błędy w innych, lepiej w sobie je zauważyć. I niech się uczy rozmawiać tak, żeby Bogu ta rozmowa miłą była. Dzieci tak chętnie przysłuchują się opowiadaniom starszych; niechże więc matki dbają o to, by każde słowo do sąsiadki wypowiedziane było zgodne z nauką chrześcijańską, niech będzie pełne miłości i wyrazu mądrości, a wtedy dzieci nauczą się prawdziwej chrześcijańskiej rozmowy i będą umiały, jak dorosną, daru mowy używać wyłącznie dla chwały Bożej.

Nie zapominajmy więc, że dar mowy na to jest nam dany, ażebyśmy każdem słowem chwalili Boga.



Straszne, najokropniejsze zło.

Chcąc wykorzenić to straszne zło, jakiem jest handlowanie kobietami, dziewczętami i dziećmi, narody cywilizowane umówiły się już przed kilkudziesięciu laty, że sobie nawzajem pomagać będą w wyłapywaniu handlarzy i pośredników. Do tego związku przystąpiła przed kilku laty i nasza Polska. Dzięki temu mamy dziś możność zwalczania tego handlu, bo sąsiednie kraje, szczególnie te, przez które transport z Polski idzie, a więc Niemcy, Francja, Rumunja i inne dopomagają nam do wyłapywania handlarzy. W ostatnich latach i Liga narodów zajęła się tą sprawą energicznie. Dzięki tej wspólnej pracy kilku narodów mamy dziś zebrany obszerny materjał, w formie sprawozdania ankiety, z którego chciałabym podać najciekawsze, a zarazem i najsmutniejsze dla nas wiadomości.

Nie myślcie więc, Matki drogie, że to co piszę, to zmyślam, żeby was nastraszyć. Przeciwnie, dla braku miejsca mogę wam tu podać jedynie cząstkę tych okropności, które naprawdę się dzieją.

A więc przedewszystkiem dokąd wywożą nasze dziewczęta?

Poszukiwania wykazały, że w Ameryce jest największa ilość cudzoziemek (t. zn. dziewcząt z innych krajów jak Ameryka) w domach publicznych. N. p. w Buenos-Ayres jest ich 75% (t. zn. 75 na 100), w Rio de Janeiro aż 80%. Przytem zostało dowiedzione, że wszystkie te kobiety, zapisane przez policję jako zamieszkujące domy publiczne, nie przyjechały dobrowolnie, tylko zostały siłą ściągnięte z obcych krajów

W samym Buenos-Ayres znaleziono 3.000 kobiet przywiezionych z Europy w celu prostytucji. Każdy okręt, płynący z Europy do Ameryki wiezie 2—3 kobiet z handlarzem lub chwilowym kochankiem. A w samej Ameryce, kobiety, utrzymujące domy publiczne, nie chcą nawet innego „towaru“, jak nasze europejskie dziewczęta, byle były dorodne, ładne, zgrabne, bo wtedy lepiej za nie męzczyźni będą płacili. Córki nasze i siostry ocenia się jak, nieprzymierzając bydło: im lepsze, młodsze — tem większe się bierze za nie pieniądze.

W Panamie i Meksyku jest też okropnie dużo dziewcząt; szczególnie w Meksyku znajdują się bardzo młode dziewczynki w domach publicznych.

Ale na pociechę musimy dodać, że starania delegatów państw europejskich, nie są bez dobrych skutków. I tak np. na wyspie Kubie, gdzie się działy straszne rzeczy, zwrócono się do rządu i ten wydał polecenie wywiezienia z granic swoich wszystkich cudzoziemek, prostytutek i tych, którzy je utrzymywali. Również i w Ameryce zaprowadzono obostrzone przepisy emigracyjne, wskutek tego w ostatnich latach przyjazd do Ameryki stał się cudzoziemcom utrudniony, a jednocześnie zmalał i handel żywym towarem.

Ale z jakich krajów przywożą dziewczęta i jaką drogą?

Na te pytanie też znaleziono odpowiedź. Przekonano się, że istnieje kilka ulubionych dróg. Jedną z nich jest droga z Polski naszej, przez całą środkową i zachodnią Europę, aż do portów na morzu Śródziemnym i oceanie Atlantyckim.

Druga droga prowadzi z Polski, przez Rumunję, Konstantynopol i Grecję i kończy się w Egipcie. Francuskie i włoskie porty na morzu śródziemnym są ulubioną drogą transportów do Egiptu i wogóle Afryki. Handel z Afryką jest bardzo ożywiony; zdołano dowieść, że jeden z handlarzy wywozi rocznie 8 kobiet do Afryki, a każdy okręt zawozi 6—8 biednych istot.

Ciekawe jest też dla nas i bardzo pouczające, w jaki sposób owi niecni handlarze wywożą kobiety i dziewczęta? I to zostało już zbadane; przedewszystkiem jedzie taki handlarz ze swą ofiarą powoli i to nie odrazu na miejsce przeznaczenia, ale z miejsca na miejsce. Ma to ten dobry skutek, że biedna ofiara przyzwyczaja się powoli do swego niby chlebodawcy, staje się mu coraz bardziej posłuszna i dzięki temu na granicach nie robi scen, które mogłyby zwrócić na taką parę podróżującą uwagę policji. Dla odwrócenia uwagi zdaża się też, że biedna ofiara jedzie sama w wagonie

I-ej klasy, a jej władca obok niej — w II-ej, oczywiście, o ile nie pojął jej fikcyjnie przed wyjazdem za żonę. Bo zdaża się często, że handlarz obiecuje dziewczynie złote góry za oceanem, poślubia ją, pieści i obsypuje podarkami, i wiezie na zatratę — jako swoją żonę.

W takich wypadkach najtrudniej jest przyłapać handlarza i dowieść mu, że ma względem niby poślubionej — nieuczciwe zamiary. Zdarza się, że młoda, wywożona dziewczyna nie może od swojej władzy w kraju otrzymać paszportu na wyjazd zagranicę; wtedy stręczyciel poucza ją, żeby wzięła np. paszport na wyjazd z Polski do Niemiec; to się jej lepiej udaje; więc potem znów w Niemczech bierze wizę na wyjazd do Francji, stamtąd zaś już do Ameryki lub gdzie indziej. Tam już nikt o nią nie dba, bo to nie jej ojczyzna.

Jeszcze na inne sposoby puszczają się handlarze. Ażeby zmylić ewentualnie czujność policji obyczajowej — biorą bilet do dalszej miejscowości, a sami wysiadają po drodze, bez niczyjej kontroli. Z tego zaś miejsca przedostają się dalej okrętem lub autem — zależnie od tego, jak im jest wygodniej. Pozatem dużo biednych dziewczyn podróżuje nieraz w przebraniu marynarzy na okrętach, lub wsunięte gdzie w kąt przy maszynach; dzieje się to oczywiście z wiedzą załogi okrętowej. Najwięcej przyłapują takich podróżnych „na gapę“ w Port-Saidzie.

Najczęstszym jednak sposobem transportowania żywego towaru, są podrobione paszporty, metryki chrztu, świadectwa urodzenia, metryki ślubu i t. d.

W każdym większym mieście w Europie istnieje taki specjalista, członek bandy, który zajmuje się wyłącznie fabrykowaniem fałszywych papierów, handlarz zaś, wiozący ofiarę, ma zawsze, od wypadku, parę paszportów, ażeby od potrzeby mógł występować pod tym lub innym imieniem i nazwiskiem. *D. c. n.*

Dr. Estreicherowa.

Dobra gospodyni.

Przypomnienia gospodarcze na lipiec.

W ogrodzie. Siać kwiaty zimotrwałe. W końcu miesiąca wykopać cebulki kwiatowe hjacentów, tulipanów i przesuszyć je w cieniu. Lilje, narcyzy, cesarską koronę przesadzić (co trzy lata).

Georginję przywiązać do palików. Z goździków robić odkłady, gdy przekwitną. Przekwitłe kwiaty wiosenne na klombach zastąpić astrami, lwią paszczą, lobelją itp. Motykować grzędy kwiatowe. Zbierać nasiona wczesnych iłowatych kwiatów. Przekwitające róże obcinać, po zupełnem okwitnieniu podlać gnojówką. W drugiej połowie miesiąca oczkować róże. Z róż miesięcznych robić sadzonki, również bluszczu, glicynij i innych trwałych pnących. Wysadzać z inspektów na grunt: laki, malwy, goździki. Ciąć żywopłoty. Kosić i podlewać trawniki. W pasiece wybierać miód, zmieniać starsze nad 2 lata pszczoły matki.

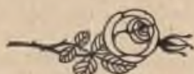
W warzywniku. Zbierać nasiona groszków, szpinaku, kapusty, kalarepy, cebuli, rzodkiewki, sałaty. Ostatni siew w grunt: groszku, kalarepy, szpinaku, rzodkiewki i sałaty. Ciąć pomidory. Sprzedać cebulę zdymki. Szkółkować wąsy z truskawek, przygotować ziemię, pod inne, stare truskawki po sprzęcie oczyścić i okopać. Okopywać powtórnie warzywa i zasilać. Załamywać liście nad kalafiorami. Łodygi dyń i ogórków rozkładać. Chrzan i selery czyścić z bocznych korzonków. Rabarber zasilić przetrawionym nawozem. Niszczyć liszki na kapustach. Szparagarnię oczyścić i podlać gnojówką. Chwasty składać na komposty i przerabiać je.

W sadzie. Tępić szkodniki — drzewa owocowe, winorośl, agrest, o ile ukazuje się grzybek spryskiwać i siarkować. Drzewa obficie rodzące podlewać gnojówką lecz nie wokoło pnia, tylko w takiej odległości od niego, jak korona drzewa sięga. Suche gałęzie wiśni i czereśni obciąć i spalić. Zbierać owoce opadki, bo w nich siedzą szkodliwe owady i dawać je trzodzie lub palić. W końcu miesiąca z dojrzałych owoców można robić galarety i marmelady. Przywiązywać i uszczykiwać winorośl, wyciąć nożyczkami drobne jagody i wierzchołkł gron. Rozpiąć na kratach morele i brzoskwinie. W szkółce zacząć okulizować: jabłonie, grusze, śliwy, morele, brzoskwinie. W drugiej połowie miesiąca oczkować wiśnie. Słabe pędy w końcu miesiąca uszczknąć, żeby oka nabrzmiały. W około młodych drzew ziemię obmotykować, suche gałęzie obcinać, obliczyć wiele drzew będzie do dosadzenia na jesieni.

W kurniku. Drób wypędzać co dzień w pole, gęsi wczesne po odpasieniu na rżyskach sprzedać w końcu miesiąca, późniejsze zostawić do utuczenia na listopad. Kaczki utuczyć krajanem zielskiem, liśćmi buraczanemi lub rzęsą z osypką i sprzedać — im dłużej trzyma się kaczki, tem mniej się opłacają. Kury nieśne, które się pierzą i młode kokoszki marcowe żywić silnie, dodawać kości mielonych i przelasowanych, wapna w proszku, do wody dodawać siarczan żelaza lub kwas solny na przemian, celem zapobieżenia chorobom, w razie epidemji, chore sztuki wybijać i palić

zdrowy drób zamknąć i dawać do picia wodę przegotowaną z błękitem metalowym (na koniec noża na litr wody). Indory wylężone w kwietniu można kapłonić, wyrastają wówczas bardzo duże i tłuste.

W chlewie. Swiniom jeśli nie chodzą na pastwisko, dawać zieloną paszę. Maciorom po oproszeniu przez parę dni nie dawać koniczyny ani seradeli, żeby pokarm zbyt gwałtownie nie wzbierał i nie spowodował zapalenia wymienia. Młodym maciorkom, o ile nie ważą do 2 ctn. dużo ruchu i mniej obfite pożywienie, żeby powstrzymać przedwczesny popęd do pokrycia.



Powidełka, czyli marmelady owocowe.

Nie powinno ich braknąć w żadnym, choćby bardzo skromnym domu, a szczególniej tam, gdzie są dzieci.

Kawałek chleba, posmarowany marmeladą, to doskonały podwieczorek w tych porach roku, kiedy owoce są drogie i masło nie tanie. Każde ciasto kruche, czy biszkoptowe, choćby to najtańsze, tak zwane „wojenne", przełożone marmeladą, smakują tak, że zapomina się o ich oszczędnościowym składzie.

Jest to przytem, najtańszy i najłatwiejszy sposób przechowania na zimę owoców, szczególniej w małem gospodarstwie i ciasnem mieszkaniu. A nadają się do tego, nawet najgorsze ich gatunki.

Przez mieszanie różnych owoców, stają się powidełka smaczniejsze a nawet oszczędniejsze, gdyż n. p. taki kwaśny owoc, jakim n. p. są porzeczki, zmieszany z innemi. nie wymaga tyle cukru.

Przyrządzanie powideł nie jest wcale trudne. Najważniejszą rzeczą jest, aby je dobrze wysmażyć.

Obecnie jest pora owoców letnich, jak agrestu, porzeczek, wiśni i malin. Wszystkie te owoce razem wzięte i usmażone tworzą doskonałą marmeladę.

Wziąć każdego z tych owoców po równej ilości mniej więcej, przebrać, oczyścić z ogonków i wypłókać w paru wodach. Z wisień wyjąć pestki, włożyć to wszystko do nowego rądla, lub przynajmniej takiego, w którym nigdy nie przyrządzało się mięsa, ani tłuszczów i dobrze z sodą wygotowanego. Obsypać cukrem (kryształem) i postawić na ogniu, nie nalewając wcale wody.

Cukru bierze się na wagę, najwyżej połowę tego, ile ważyły owoce już po oczyszczeniu.

Wody nie trzeba nalewać, gdyż owoce same puszczą sok, gdyż zawierają w sobie dużo wody. Woda ta musi przez smażenie wyparować, aż do zupełnego zgęstnienia powidełek, gdyż inaczej psułyby się w zimie.

Trzeba przytem ciągle mieszać, aby się nie przypaliły. Zwłaszcza, gdy zaczynają gęstnieć nie można ich odstępować ani na chwilę, ciągle mieszając.

Najlepiej użyć do tego łyżki, lub łopatki drewnianej, zupełnie nowej.

Nie należy smażyć żadnych owocòw w czasie gotowania, lecz po obiedzie, w kuchni posprzątanej i wywietrzonej, gdyż przechodzą zapachami kuchennemi. Tracą na zapachu i łatwiej fermentują.

Gdy nam się zdaje, że powidełko gotowe trzeba je jeszcze poddać próbie. W tym celu nabrać go trochę na talerz i wystudzić jak najprędzej. Gdy po wystudzeniu zgęstnieje jak należy, można być spokojnym, że gotowe.

Wtedy odstawić i jeszcze gorące nakładać do słoików, dobrze ugniatając, aby nie zostało gdzie próżne miejsce, gdyż stamtąd może zacząć psuć się.

Lepiej jest mieć do tego celu kamienne garnuszki, bo nie grozi im pęknięcie od gorąca i nacisku.

Powierzchnię marmelady należy wyrównać i wygładzić, posypując z wierzchu suchym cukrem. Potem wstawić jeszcze do piecyka, aby z wierzchniej warstwy woda zupełnie wyparowała i utworzyła się skorupka.

Jeśli to są szklane słoiki, trzeba nasypać piasku na parę centimetrów grubo na blachę od pieczenia ciast, na nim ustawić słoiki i wstawić do niezbyt gorącego piecyka na parę godzin. Im większe naczynia, tem dłużej stać tam muszą.

W piecyku trzeba zostawić szparę, aby para mogła uchodzić.

Po wyjęciu z piecyka, jeszcze ciepłe słoiki zawiązać papierem, podłożywszy pod niego starą lecz czystą szmatkę.

Przechowywać w suchem, o ile możności chłodnem miejscu.

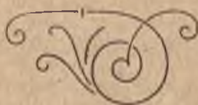
Do takiej marmelady można, zamiast całych malin, zużyć gąszcz, pozostały z nich gdy przyrządza się sok malinowy. Gąszcz ten często wyrzucają gospodynie, chociaż można zeń przyrządzić także osobne powidełko malinowe, bardzo smaczne i pachnące, do pączków, słodkich bułeczek, placków i t. p.

Najoszczędniejszy sposób zużycia ich jest następujący:

Gąszcz malinowy włożyć do kamiennego nowego, lub specjalnie na ten cel, z roku na rok pozostawionego garnka, zalać wodą, rozmieszać z nią, aby utworzyła się dość rzadka masa i wstawić do piecyka na cały czas gotowania obiadu.

Po obiedzie wystawić na chłodne miejsce, a na drugi dzień znowu gotować tak samo. Gdyby zgęstniało i mogło się przypalić, trzeba znowu dolać wody.

Chodzi o to, aby pesteczki łatwo odstawały od miąższu. Im lepiej ugotowane, tem łatwiej odstają i tem łatwiejszą pracę ma potem gospodyni. Trzeba bowiem masę tę przetrzeć przez sito i pestki wyrzucić, a masę, albo włożyć do innych owoców przeznaczonych na marmeladę, albo włożyć do rądla kamiennego, dodać cukru do smaku i wysmażyć do gęstości. Cukru trzeba tu bardzo mało. *Dyr. Bolesława Bieńkowska.*



Wychodzi pod redakcją Dr. E. Estreicherowej.
Redaktorka przyjmuje we wtorki i piątki od 11—12. (ul. Wolska 6).
Drukarnia „Powściągliwość i Praca“ w Krakowie, Kaz. Wielkiego 95.